

Segura Viudas Brut Reserva

Spania / Catalonia / Catalonia



Høyoppløselig bilde



Den første flaske Cava så dagens lys i 1872 etter at produsenten Josep Raventós i årtier hadde forsøkt å etterligne champagne. I kjølvannet fulgte mange andre produsenter. Cava lages etter Método Traditional som betyr at man først lager en hvitvin som tappes på champagneflasker og tilsettes gjær, sukker og klaringsmiddel. Dette setter igang en ny gjæring hvor boblene utvikles. Selv om Cava lages på samme måte som champagne er den ikke så 'branded', og den koster som regel bare 1/3 av hva champagnen gjør. Segura Viudas er kjent for sin høye standard og vinhuset har fått mange utmerkelser i løpet av de siste årene, blant annet er dette den eneste vingården som har vunnet Grand Vinitaly og som er utnevnt som "Winery of the Year" av Wine & Spirits Magazine.

Vinhuset kan dateres tilbake til det 11. århundre. I begynnelsen var det et bebodd vaktårn som senere ble utvidet og oppgradert. Dette forklarer alle ulike, arkitektoniske stiler som preger vingården: vestgotisk, romersk og gotisk. På 1300-tallet mistet tårnet sin militære betydning og ble omgjort til Masía, som betyr landsted på Katalonsk. På slutten av 1800-tallet ble regionen klar over potensialet til de ulike lokale druesortene, noe som ble første skritt til å produsere musserende vin etter den tradisjonelle metoden, og Segura Viudas begynte å produsere sine første musserende viner.

Segura Viudas ble et varemerke i 1959, da vinhuset ble kjøpt av Segura-brødrene. Tradisjonell cava produseres på en blanding av druene Xarel-lo, Macabeo og Parellada. Macabeo gir frukt og syre, det viktigste grunnlaget, Parellada gir fruktige og fine aromatiske viner med flott mellomhøy syre og er også ansvarlig for eleganse i cavaen. Xarel-lo bidrar med kropp, alkohol, friskhet og kraft i cavaen. Cava må lagres i minst 9 måneder før den kan selges på markedet.

Type	Musserende		
Klassifikasjon	D.O. Cava		
Produsent	Bodegas Segura Viudas		
Druetyper	50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Xarello		
Vinifikasjon	Lages på samme måte som champagne, det vil si gjæring i rustfrie ståltanker med annengangs gjæring på flaske. Gjæren er hentet i vinmarken og spesielt valgt ut.		
Lagring	Lagret minimum 15 måneder på bunnfallet 20 meter under bakken i mørke kjellere. Stabil temperatur på 14-16°C før salg.		
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 9 g/l Syre: 3,95 g/l		
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år		
Karakteristikk	Lys strågul farge med elegante og harmoniske aromaer. Frisk og velbalansert, der innslaget av Macabeo er påtakelig. Mye smak og vedvarende, fin mousse.		
Serveringstemperatur	Ved 7 - 8° C		
Passer til	Nydelig som aperitif, til pasta med reker, hjerteskjell og kamskjell, eller til koldtbord.		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5512001	1384767	kr. 159,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	116855 Status: Lagervare	



Aftenposten



Ukens musserende

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment